



vitavit® edition



vitavit® edition



Fissler vitavit® edition		Fissler vitavit® edition	
(D)	Gebrauchsanleitung	Seite	01-26
(GB)	Instructions for Use	Page	27-52
(F)	Mode d'emploi	Page	53-78
(NL)	Handleiding	Pagina	79-104
(I)	Istruzioni per l'uso	Pagina	105-130
(E)	Instrucciones de uso	Página	131-156
(P)	Manual de utilização	Página	157-182
(GR)	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	183-208
(TR)	Kullanım kılavuzu	Sayfa	209-234
(RUS)	Руководство по эксплуатации	страница	235-260
(S)	Bruksanvisning	Sidan	261-286
(PL)	Instrukcja obsługi	Strona	287-312
(CZ)	Návod k použití	Seznam	313-338
(ARA)	دليل الاستخدام	صفحة	368-339 ١ - ٢٩

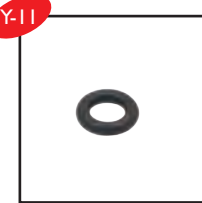
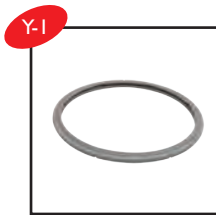


Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition



EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformiteitsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للترجيحات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencelerlerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadczca, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

vitavit® edition

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
sympitítoun me tis parakátō enaímonisménēs katēvuthnēíouēs odhíγiēs tēs Eurwpaíkhēs Koínōtētas:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
splnuij požiadavky harmonizované smérnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 31.8.2010

Ort und Datum der Ausstellung
Place and date of issue
Lieu et date:
Plaats en datum van de verklaring
Luogo e data del rilascio
Lugar y fecha de emisión
Local e data de emissão
Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης
Yer ve tarih
Ort och datum för utfärdande
Miejsce i data wystawienia
Miesto a datum vystavení
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص

Markus H. Kepka (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Name, job function and signature of authorized person
Nom, fonction et signature du responsable
Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Nombre, función y firma de la persona autorizada
Nome, função e assinatura do responsável
Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
مكان وتاريخ الاصدار



P Manual de utilização

Obrigado pela sua confiança,

e parabéns pela aquisição da sua nova panela de pressão vitavit®. No desenvolvimento desta nova geração de panelas de pressão da Fissler estão aplicados mais de 55 anos de experiência. Para uma preparação rápida, saborosa e plena de vitaminas, as panelas de pressão continuam actuais como sempre. Contudo em termos de conforto de utilização e design a vitavit® estabelece novos padrões.

Para desfrutar da sua panela de pressão cuidadosamente concebida na Alemanha e obter uma vida útil ideal, tenha em atenção as seguintes indicações. Divirta-se experimentando as inúmeras possibilidades da sua vitavit® e boa sorte!

Índice

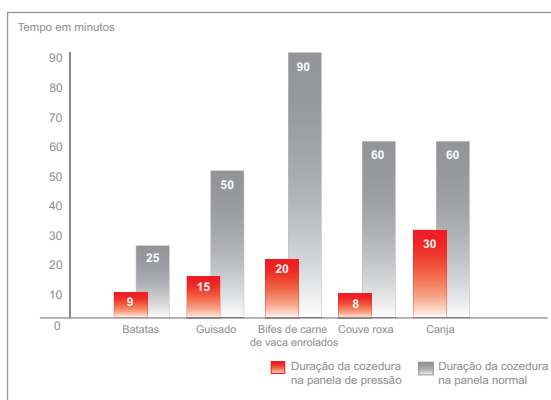
1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar sob pressão
2. Indicações de segurança
3. Descrição e vantagens da vitavit®
4. Antes da primeira utilização
5. Instruções de utilização
6. Cozinhar com a vitavit®
7. Despressurizar a vitavit®
8. Possibilidades de utilização
9. Tempo de cozedura
10. Limpeza e Conservação
11. Perguntas e Respostas
12. Manutenção e Peças sobresselentes
13. Garantia e Serviços



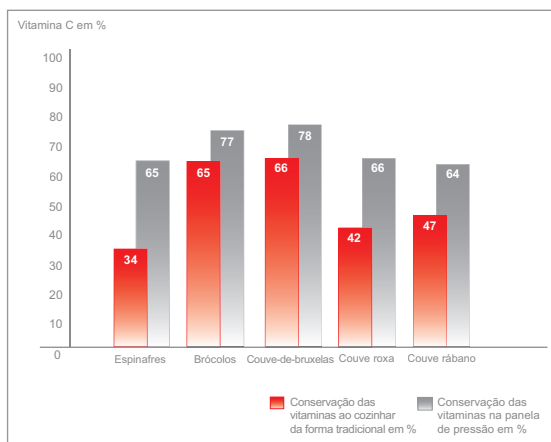
Rápido esclarecimento sobre cozinhar sob pressão

1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar na pressão

O princípio-base de cozinhar sob pressão permaneceu inalterado desde a introdução da primeira panela de pressão. Numa panela correctamente fechada, os ingredientes são cozidos sob pressão a temperaturas superiores a 100°C, pois a pressão resultante no seu interior atinge o ponto de ebulição da água. Desta forma, o tempo de cozedura diminuiu bastante. Cozinhar com a panela de pressão economiza bastante tempo (tempo de cozedura) – em média até 70 por cento.



Através da eliminação do oxigénio atmosférico e da diminuição do tempo de cozedura, os alimentos são cuidadosamente cozinhados. Vitaminas, minerais e aromas são claramente melhor conservados comparativamente ao cozinhar normal. E também sabe: O próprio gosto dos alimentos é extraordinariamente intenso.





2. Indicações de segurança

Manual de utilização

- Leia o manual de utilização e todas as indicações, antes de trabalhar com a panela de pressão vitavit®. Uma utilização inadequada pode provocar danos.
- Não permita que ninguém, que não se tenha familiarizado com o manual de utilização, utilize a panela de pressão.
- Apenas entregue a sua panela de pressão a terceiros com o manual de utilização.
- Para utilizar o assistente de cozedura electrónico vitacontrol tenha também em atenção o manual de instruções fornecido em separado..

Supervisão

- Nunca utilize a panela de pressão próximo de crianças.

Aplicações da panela de pressão

- Utilize a panela de pressão apenas para o fim previsto no manual de utilização. (ver capítulo 8)
- Nunca utilize a panela de pressão e a frigideira rápida no forno. As pegas, válvulas e dispositivos de segurança ficam danificados em altas temperaturas.
- Frite na panela de pressão sempre sem tampa e encha-a no máximo até meio com gordura. Nunca frite sob pressão! (ver capítulo 8)
- As panelas de pressão não devem ser utilizadas na área da medicina, especialmente como esterilizador; pois as panelas de pressão não são concebidas para a temperatura de esterilização necessária.
- Não prepare puré de maçã e compota na panela de pressão, pois frequentemente formam-se bolhas de vapor que podem salpicar ao abrir e provocar queimaduras.
- Tenha cuidado ao cozinhar carne com pele, que possa inchar devido à pressão. Se de seguida picar a carne, quando a pele está inchada, pode queimar-se.

Segurança e manutenção

- Assegure-se, em cada utilização, de que todas as válvulas e dispositivos de segurança se encontram sem avarias, a funcionar perfeitamente e limpos. Apenas desta forma pode ser garantido um modo de funcionamento seguro. Consulte as informações do capítulo 5.
- Não realize quaisquer alterações na panela de pressão. Não realize nenhuma intervenção especialmente nos dispositivos de segurança, com excepção das medidas de manutenção indicadas no manual de utilização. Não lubrifique as válvulas!
- Substitua regularmente as peças desgastadas, como a junta vedante ou outras peças de borracha, após cerca de 400 utilizações ou o mais tardar 2 anos, por peças sobresselentes originais da Fissler. As peças que apresentem danos visíveis (p.ex. fissuras, descoloração ou deformação) ou que não assentem correctamente, devem ser imediatamente substituídas. O funcionamento e a segurança da sua panela de pressão podem ser prejudicados devido à não observância do anteriormente dito.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais da Fissler. Utilize apenas painéis e tampas do mesmo modelo, assim como outras peças sobresselentes do modelo previsto para o seu pequeno aparelho doméstico. (ver capítulo 12)

Funcionamento da panela de pressão

- Este pequeno aparelho doméstico cozinha sob pressão. Uma utilização inconveniente pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de aquecer. Consultar informações no capítulo 4. Nunca utilize a panela de pressão com a tampa solta.



Indicações de segurança / Descrição e vantagens da vitavit®

- Utilize apenas fontes de calor mencionadas no capítulo 5.
- Nunca aqueça a panela de pressão sem líquidos, pois o sobreaquecimento pode originar danos na panela e na fonte de calor:
Capacidade mínima: 200-300 ml de água, dependendo do diâmetro da sua panela. (consultar marca „mín.“) Em caso de sobreaquecimento extremo, as peças de plástico da panela ou as de alumínio no fundo podem derreter e tornar-se líquidas. Se tal suceder, desligue a fonte de calor e não mexa na panela até esta arrefecer por completo. Ventile o espaço.
- Não encha a panela de pressão com mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade (consultar marca „máx.“).
Em caso de produtos alimentares que produzam espuma ou que aumentem de tamanho durante a cozedura, como p.ex. arroz, leguminosas, molhos ou legumes secos, encha a panela de pressão no máximo até metade da sua capacidade (consultar marca „ $\frac{1}{2}$ “).
- Nunca deixe a panela de pressão sem vigilância. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não atinja a zona vermelha. Se não diminuir o abastecimento de energia, o líquido é expelido entre as válvulas de vapor e a panela. A perda total de líquido faz com que os alimentos queimem e pode provocar danos na panela e na fonte de calor.
- Movimente cuidadosamente a panela de pressão, quando esta se encontra sob pressão. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os elementos de comando. Quando necessário, utilize luvas.

Abertura da panela

- Nunca abra a panela de pressão bruscamente. Nunca a abra sem antes se assegurar de que a pressão interior diminuiu por completo. Consulte as informações no capítulo 7.
- Agite a panela de pressão antes de cada abertura para que as bolhas de vapor não salpiquem e para que não se escale. Isto é especialmente importante para a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento sob de água corrente.
- Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo fora da área de perigo de evacuação de vapor. A saída de vapor pode provocar ferimentos. Tenha isto em atenção principalmente quando o vapor é evacuado pelo botão de controlo ou pelo botão selector.

Nota importante

- Não utilize a panela de pressão se esta ou partes desta estiverem danificadas ou deformadas, ou se o seu funcionamento não corresponder ao descrito neste manual de utilização. Neste caso dirija-se a uma loja especializada da Fissler mais perto de si ou ao departamento de Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler GmbH (consultar endereço no capítulo 13).

Guarde cuidadosamente este manual de instruções fornecido assim como o manual do assistente de cozedura electrónico vitacontrol fornecido em separado.

3. Descrição e vantagens da vitavit®

Consultar imagem A

I. Cabo da tampa

- desmontável, para uma limpeza mais fácil



2. Botão de controlo

- para abertura e despressurização da panela

3. Indicação de bloqueio

- indica se a panela está correctamente fechada

4. Orifícios para a saída do vapor

- quando levantar fervura
- quando a válvula de segurança (Euromatic) reage
- quando se dá a despressurização através do botão de controlo
- ao cozinhar a vapor sem pressão

5. botão selector

- para definir níveis de cozedura
- com indicador de cozedura
- válvula para limitação automática de pressão (regulador de pressão)
- desmontável, para uma limpeza mais fácil
- para evacuação de vapor de forma regulável e doseada

6. Indicador de cozedura com função de semáforo

- ajuda a regular a posição de cozedura

7. Orifícios para a saída do vapor

- ao exceder a etapa de cozedura seleccionada
- quando se dá a despressurização através do botão de controlo
- ao cozinhar a vapor sem pressão

8. Ajuda de colocação

- para um encaixe mais fácil da tampa

9. Ranhura para ajuda de colocação

- para introduzir a ajuda de colocação

10. Asa da panela

- com pega ergonómica com saliências acentuadas para agarrar de forma segura

11. Protecção contra chamas

- proteja as pegas quando utiliza fogões a gás

12. Marca de capacidade

- marca „mín“ para a capacidade mínima de líquido
- marca „1/2“ para a capacidade máxima de alimentos que aumentem de volume
- marca „máx“ para a capacidade máxima de alimentos

13. Escala de medição

- para uma dosagem fácil de líquidos - sem copo medidor

14. Corpo cónico da panela

- para sobrepor panelas com o mesmo diâmetro

15. Fundo universal CookStar

- para uma capacidade de aquecimento ideal em todo o tipo de fogões incluindo de indução

16. Pega para panela

- com pega ergonómica para um transporte seguro

17. Mecanismo de segurança (dispositivo de segurança)

- evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente

18. Euromatic da Fissler (dispositivo de segurança)

- para levantar fervura automaticamente
- evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente
- limita automaticamente a pressão
- evita a abertura da panela enquanto existir pressão

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Descrição e vantagens da vitavit® / Antes da primeira utilização

19. Parafuso de fixação para o cabo da tampa

- manuseável sem ferramentas
- com junta plana fixa na tampa

20. Junta de vedação (dispositivo de segurança)

- de silicone de elevada qualidade
- com sacos de segurança para limitar a pressão

21. Porca da válvula de regulação para fixar ao botão selector

- com pega ergonómica, facilmente desmontável sem ferramentas

22. Membrana de enrolar

- para vedar o indicador de cozedura

23. Junta de vedação da válvula de regulação

- para vedar o botão selector

24. Junta de vedação de suporte de válvula

- para vedar a válvula de regulação

25. Elementos adicionais para cozer a vapor (dependendo do modelo)

- com orifícios alongados para uma penetração de vapor ideal
- com uma travessa de apoio para libertar o vapor de alimentos de grandes dimensões
- com tripé como suporte

26. Assistente de cozedura electrónico vitacontrol

- com painel LED e sinais para regular o fogão
- com visor para indicar o tempo de cozedura, assim como os intervalos de substituição de pilhas e de manutenção
- com botões de controlo para configurar o tempo de cozedura e controlar outras funções
- com braços de fixação para fixar no botão selector

Consultar imagem B

- Identificação CE (declara conformidade do pequeno electrodoméstico com a directiva CE para painéis de pressão)
- Capacidade nominal (não corresponde à capacidade útil)
- Pressão máxima de funcionamento (máxima pressão possível da válvula de libertação do vapor)
- Data de fabrico (semana/ano)

4. Antes da primeira utilização

Familiarize-se com a panela e o seu manuseamento antes da primeira utilização.

Para utilizar o assistente de cozedura electrónico vitacontrol tenha em atenção o manual de instruções fornecido em separado.

Abrir panela

consultar imagem C

Prima no botão de controlo (imagem A-2) localizado no cabo da tampa na direcção indicada pela seta e rode a tampa até ao batente situado à direita. Agora pode remover a tampa.

Ajuda de posicionamento

Na tampa está fixado um pino metálico com a inscrição „Close“ (imagem A-8) e em oposição uma ranhura (imagem A-9) na asa da panela. Esta função serve para um posicionamento simples da tampa.



Antes da primeira utilização / Instruções de utilização

Fechar panela

consultar imagem D

Posicione a tampa, segurando-a ligeiramente inclinada; introduza a ajuda de colocação na ranhura situada na asa da panela e de seguida baixe-a. A posição de colocação correcta da tampa está assinalada adicionalmente por um ponto vermelho situado na ajuda de colocação e na asa da panela. Alinhe correctamente estes pontos. A tampa pode ser colocada.

consultar imagem E

Para fechar, rode a tampa até ao batente situado à esquerda, até a panela ficar bloqueada com um clique audível.

Indicação de bloqueio

consultar imagem F

Saberá se a panela está correctamente fechada e operacional pela indicação de trinco (imagem A-3) situado no cabo da tampa:

Verde = a panela está correctamente fechada e operacional

Vermelho = a panela está fechada de modo incorrecto; poder-se-á não se criar pressão

Limpeza

Lave bem a panela, a tampa e o anel de vedação de silicone antes de usar a panela pela primeira vez. Isto removerá quaisquer vestígios do pó de polimento ou pequenas impurezas.

Recomendamos o uso de Fissler Stainless Steel Care (ou outro produto de tratamento para tens de cozinha em aço inoxidável) para o cuidado da panela e tampa. Isto tornará o aço mais resistente à acção do sal e substâncias ácidas. Os resíduos do produto de tratamento devem ser muito bem retirados com água. Use o produto para tratar sempre que note alterações no aspecto da superfície do aço inox.

5. Indicações de utilização

Dispositivos de segurança

A sua panela de pressão vitavit® está equipada com vários dispositivos que garantem automaticamente a segurança da sua panela de pressão.

Verifique antes de cada utilização a operacionalidade dos dispositivos de segurança mencionados e nunca os altere. Assegure-se de que o botão selector e o cabo da tampa estão correctamente montados e fixos antes de iniciar a cozedura. Consulte as indicações no capítulo 10.

Botão selector (Imagem A-5)

consultar imagem G

Rode o botão selector da tampa e coloque no nível 2. Verifique ao pressionar com o dedo se o indicador de cozedura (1) e o corpo da (2) válvula se movem livremente e regressam à posição inicial.

Euromatic (imagem A-18)

consultar imagem H+I

Assegure-se de que o Euromatic se encontra limpo e que pode mover facilmente a tampa. O anel deve ficar perfeitamente pousado no orifício.

consultar imagem J

Controle, pressionando com o dedo, se a esfera branca não está colada na válvula Euromatic, se se encontra desimpedida e se regressa à posição inicial.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Instruções de utilização

Junta de vedação (Imagem A-20) **mecanismo de segurança** (Imagem A-17)

consultar imagem K

Verifique se a junta de vedação e o bordo da tampa estão limpos, se a junta de vedação não está deteriorada e se o mecanismo de segurança está móvel.

Introduza a junta de vedação de modo a que fique plana por baixo do segmento curvado interior do bordo, na parte interna da tampa. A junta de vedação deve estar antes do mecanismo de segurança, ou seja, deve estar afastada do bordo da tampa.

Capacidade

consultar imagem L

Tenha em atenção, ao cozinhar sob pressão, as seguintes informações sobre a capacidade.

Para uma dosagem mais fácil, está fixada uma escala no interior da panela.

„min“

Para se gerar vapor são necessários, dependendo do diâmetro da panela, pelo menos 200-300 ml de líquidos, independentemente se cozinha com ou sem cesto. Nunca coloque a panela de pressão em funcionamento com esta quantidade mínima de líquido. (consultar marca „min“.)

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„máx“

A panela de pressão deve ser enchida no máximo até $\frac{2}{3}$ da sua capacidade, para garantir um funcionamento seguro. (consultar marca „máx“)

„½“

No caso de produtos alimentares que produzam espuma ou que dilatem durante a cozedura, como p.ex. arroz, leguminosas, molhos ou legumes secos, a panela de pressão deve ser enchida no máximo até metade da sua capacidade. (consultar marca „½“)

Atenção:

Nunca cozinhe sem líquido suficiente e tenha em atenção para que a água não evapore por completo. A não observância pode fazer com que queime os alimentos e provoque danos na panela, na fonte de calor e nas pegas (confira as indicações de segurança).

Aptidão do fogão

O fundo universal CookStar encapsulado garante uma absorção, distribuição e retenção de calor ideais, sendo indicado para todo o tipo de fogões, incluindo de indução. As juntas de expansão integradas, com forma de estrela visíveis na zona inferior, garantem uma estabilidade perfeita do fundo. Assim garante o contacto correcto do fundo com a fonte de calor – para melhores resultados de cozedura.



Regulação da fonte de calor

	Níveis de cozedura da fonte de calor			
	níveis de 1 a 12	níveis de 1 a 9	níveis de 1 a 6	níveis de 1 a 3
Refogar (panela aberta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Levantar fervura, Extração de ar	12	9	6	3
Cozinhar lentamente, cozinhar a vapor, aquecer, descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

As áreas de ajuste indicadas são valores de referência. Podem ser seleccionados ajustes mais baixos no fogão a indução, dependendo do rendimento. Tenha em atenção também as indicações do manual de utilização do seu fogão.

A panela de pressão aberta não deve ser aquecida vazia ou sem gordura mais do que 2 minutos no nível de energia mais alto. Ao sobreaquecer, o fundo pode ficar dourado. Contudo, esta coloração não prejudica o funcionamento.

Massa/Cerâmica (Radiação/Halogéneo): A placa do fogão deve corresponder ou ser mais pequena do que o diâmetro do fundo da panela.

Fogão a gás: Colocar a panela sempre a meio e evitar que as chamas ultrapassem o fundo da panela.

Indução: Colocar a panela sempre a meio da fonte de calor. O tamanho do fundo da panela deve coincidir com o tamanho da fonte de calor; pois o fundo da panela pode não reagir à fonte de calor.

Indicação especial para fogões de indução: Para evitar um sobreaquecimento e danos na panela, provocados por um rendimento elevado do fogão de indução, nunca coloque a panela vazia a aquecer sem vigilância. Tenha em atenção as instruções de utilização do fabricante de fogões. Aquando da utilização pode surgir um barulho sussurrante. Este barulho deve-se a razões técnicas e não representa nenhum indício de defeito do seu fogão ou da panela.

Dicas de economia de energia

- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível lento ou rápido para que o indicador de cozedura não chegue à zona vermelha e a válvula de regulação não comece a despressurizar.
- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível de cozedura a vapor para que saia pouco vapor da asa da panela ou do botão selector.
- Utilizar uma fonte de calor adequada ao tamanho (consultar informações acima).
- Tamanho da panela estar de acordo com a quantidade que decidir cozinhar
- Utilize o aquecimento acumulado no fundo Desligar o botão de posição de cozedura antes do final da cozedura para aproveitar o tempo de arrefecimento.

6. Cozinhar com a vitavit®

Pode cozinhar de várias formas na panela de pressão:

Cozer ou estufar; cozinhar a vapor com cesto, refogar e fritar (sem tampa) mas também descongelar; fazer conservas ou extrair sumo. Pode consultar mais informações sobre as possibilidades de utilização da sua panela de pressão, assim como sobre a utilização de outras peças, no capítulo 8.

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA



Cozinhar com a vitavit®

Preparação

Coloque os ingredientes na panela de pressão de acordo com a receita. Tenha em atenção a capacidade fornecida. (consultar capítulo 5)

Coloque a tampa e feche a panela.

A indicação de trinco exibe a cor verde no cabo da tampa (imagem A-3) ; a panela está pronta para cozinhar (consultar capítulo 4)

Seleccionar o nível de cozedura

consultar imagem M

Defina o nível de cozedura no botão selector (imagem A-5). A tabela com os tempos de cozedura (capítulo 9) fornece uma recomendação.

Nível de cozedura 1, ca. de 110°C (Cozedura Suave)
(45 kPa pressão operacional)

para refeições como peixe ou legumes

Nível de cozedura 2, ca. 116°C (Cozedura Rápida)
(75 kPa pressão operacional)

para as restantes refeições como carne ou ensopados

Nível de cozedura a vapor

Para além dos níveis de cozedura lento e rápido também pode seleccionar um nível de cozedura para cozinhar a vapor sem pressão ou cozinhar convencionalmente. Este nível trabalha sem pressão. O capítulo 6 e 7 sobre este nível não se aplicam em outras versões. Para mais informações sobre o nível de cozedura a vapor consulte o capítulo 8.

Levantar fervura e extracção de ar

Aqueça a panela de pressão no nível de energia mais elevado.

Por baixo do cabo da tampa (imagem A-4) é expelido vapor e também oxigénio atmosférico nocivo às vitaminas. Este procedimento pode demorar alguns minutos. Assim que a válvula Euromatic se fechar e não for expelido mais vapor; inicia-se a despressurização. Pouco depois o indicador de cozedura começa a subir (imagem A-6).

Indicador de cozedura com função de semáforo

consultar imagem N

O indicador de cozedura mostra-lhe, independentemente do nível de cozedura seleccionado, sempre uma sequência de três cores (Nível 1 ou 2). As cores indicam, na lógica de semáforos, a evolução da temperatura na panela e fornece-lhe uma ajuda para regular o abastecimento de temperatura.

Ao utilizar o assistente de cozedura electrónico vitacontrol, estas informações são indicadas adicionalmente através de sinais ópticos e acústicos (consulte o manual de instruções fornecido em separado).



Anel amarelo:

„O nível de cozedura ajustado está quase a ser atingido. O fogão pode ser reduzido.“

Dependendo do tipo de fogão e da carga, pode reduzir mais cedo ou mais tarde. Em fogões de massa/cerâmica ao iniciar a área amarela, em fogões de indução/gás no final da área amarela.

Anel verde:

„O nível de cozedura ajustado foi atingido. A partir deste momento o tempo de cozedura é medido.“

O abastecimento de energia deve ser regulado para que o indicador de cozedura permaneça na área verde durante o todo o tempo de cozedura.

Anel vermelho:

„A temperatura da panela está muito elevada. A panela começa a despressurizar automaticamente de forma a regular a temperatura. Volte a reduzir o fogão.“

O abastecimento de energia deve ser regulado para que o indicador de cozedura não alcance a área vermelha. Caso contrário, a panela perde líquido através da despressurização.

Nota importante:

Tenha em atenção que na panela de pressão, a água nunca deve evaporar por completo! (confira indicações no capítulo 5)

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura deve ser medido a partir do momento em que é atingido o nível de cozedura seleccionado (Anel verde).

Pode encontrar informações sobre o tempo de cozedura de diferentes alimentos no capítulo 9.

Regras gerais:

1. O tempo de cozedura no nível 2 corresponde em cerca de $\frac{1}{2}$ até $\frac{1}{3}$ do tempo de cozedura normal.
2. O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
3. As indicações do tempo de cozedura podem variar nos mesmos alimentos, pois a quantidade, forma, tamanho e constituição dos alimentos têm influência sobre o tempo de cozedura

Exemplo - batatas com pele:

Tempo de cozedura convencional	Tempo de cozedura no nível 2	Tempo de cozedura no nível 1
aprox. 30 min.	aprox. 12 min.	aprox. 18 min.

Após terminar o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e despressurize (consultar informações no capítulo seguinte). Abra somente depois.





Despressurizar a vitavit®

7. Despressurizar a vitavit®

Nota importante:

Nunca abrir a panela de pressão bruscamente. A panela só deve ser aberta depois de o indicador de cozedura descer por completo e de não existir mais vapor ao accionar o botão de controlo. Se a panela está despressurizada, pressione ligeiramente o botão de controlo para abrir a panela.

Antes de abrir, agite sempre a panela ligeiramente de forma a soltar eventuais bolhas de vapor existentes nos alimentos. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras provocadas por salpicos de alimentos ou vapor.

Ao utilizar o assistente de cozedura electrónico vitacontrol proteja-o contra a despressurização e a humidade.

Tem de 4 possibilidades de despressurizar a sua vitavit®.

O modo de despressurização deve ser seleccionado consoante o alimento.

Em alimentos que provoquem espuma ou dilatem pouco, como p. ex. leguminosas, sopa ou ensopados ou também em alimentos com pele fina, como p. ex. batatas com pele, não deve escolher nenhum método com redução de vapor rápido, pois caso contrário, os alimentos podem sair ou a pele rebentar.

Método 1

„Despressurização rápida no botão de controlo“

consultar imagem O

Ao pressionar ligeiramente o botão de controlo (Imagem A-2) no sentido das setas, o vapor é expelido por baixo do cabo da tampa (Imagem A-4). Mantenha a tecla pressionada até o indicador de cozedura ter baixado por completo e não ser expelido mais nenhum vapor.

Solte o botão, agite ligeiramente a panela e volte a pressionar o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor: Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Nota:

Enquanto existir pressão na panela, o botão de controlo não permite que o pressione por completo. Este processo é normal e serve para que a panela não possa ser aberta acidentalmente sob pressão. Procure não pressionar bruscamente o botão de controlo!

Método 2

„Despressurização regulável no botão selector“

consultar imagem P

Ao rodar gradualmente o botão selector na direcção dos ajustes de despressurização é expelido vapor por baixo do botão selector (Imagem A-7). Pode despressurizar de forma muito suave ou relativamente rápida. Quanto maior for o passo em que regular o botão selector, maior será a saída de vapor. Por fim, coloque o botão selector na posição de despressurização e aguarde até que não seja expelido mais nenhum vapor. De seguida, agite ligeiramente a panela e repita este processo até não existir mais vapor: Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Nota:

Nunca rode o botão selector do nível de cozedura 1 ou 2 directamente para a posição de despressurização, pois, caso contrário, a descarga de vapor torna-se elevada e os alimentos podem sair. Rode sempre o botão selector em vários passos pequenos na posição de despressurização.



Despressurizar a vitavit® / Possibilidades de utilização

Método 3

„Deixar arrefecer“

Se desejar utilizar a energia residual na panela, selecione este método.

Pode retirar a panela do fogão um pouco antes do final do tempo de cozedura e deixar arrefecer lentamente até o indicador de cozedura ter baixado por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Este método adequa-se a todas as refeições com tempo de cozedura longo.

Método 4

„Despressurização rápida sob de água corrente“

[consultar imagem Q](#)

Caso o vapor expelido cause perturbação, também pode despressurizar debaixo de água corrente. Coloque a panela na banca e deixe correr água fria por cima de tampa (não sobre o cabo da tampa e do botão selector), até o indicador de cozedura baixar por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

8. Possibilidades de utilização

Estufar carne

Estufar liga refogar e grelhar: Em primeiro lugar a carne é refogada deixando-se apurar e depois deixa-se desaparecer a água.

- Aquecer a panela de pressão ou a frigideira rápida sem gordura em fogão médio (potência do fogão $\frac{2}{3}$).
- Coloque algumas gotas de água fria na panela/frigideira. Quando se assemelharem a pérolas de vidro e „dançarem“ na panela, alcançou a temperatura correcta para assar a carne com ou sem gordura. Antes de acrescentar a gordura ou de introduzir a carne, limpe cuidadosamente a água, p.ex. com uma toalha.
- Pressione bem a carne. Após alguns minutos solta-se do fundo e pode ser virada. Eventualmente, acrescente mais algum ingrediente como habitual.
- Acrescente líquidos de acordo com a receita, no mínimo 200-300ml (consultar capítulo 5)
- Fechar panela
- Selecionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: Geralmente a carne é cozinhada no nível 2. (consultar capítulo 9).

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA



Possibilidades de utilização

Sopas e ensopados

As sopas e os ensopados são sempre cozinhados sem cesto.

- Encha a panela no máximo até $\frac{2}{3}$ (marca „máx.“). Em alimentos que produzam muita espuma ou dilatem encha apenas até meio (marca „ $\frac{1}{2}$ “)
- Deixe a sopa levantar fervura com a panela aberta e deixe borbulhar
- Mexer
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: As sopas e os ensopados são geralmente cozinhados no nível 2. (consultar capítulo 9)

Legumes e batatas

Legumes e outros alimentos sensíveis podem ser cozinhados no cesto com buracos, sobretudo cozinhados cuidadosamente no vapor. Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os legumes lavados e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: os legumes são geralmente cozinhados no nível 1. (consultar capítulo 9)

Preparação de arroz

O arroz pode ser cozinhado sem cesto no fundo da panela de pressão.

Preparação de arroz natural:

- Coloque na panela de pressão arroz e água em proporção 1:2.
- Introduza sal a gosto.
- Tenha em atenção a quantidade mínima de água.
- Fechar panela
- Seleccionar o nível de cozedura 2 e deixe levantar fervura até a temperatura ser suficiente (anel verde)
- Cozinhar ca. de 7-9 minutos no nível 2, de seguida despressurize e abra a panela.
- Ou: retire a panela do fogão, coloque à parte e deixe o arroz cozer lentamente cerca de 15 minutos. De seguida, abrir panela.

Nota: O arroz também pode ser cozinhado no cesto não perfurado. Neste caso, encha a panela com a capacidade mínima de água. De seguida, coloque arroz e água no cesto (proporção ca. de 01:01).

Preparação de peixe

O peixe pode ser cozinhado no fundo da panela com o mínimo de água ou cozinhado com vapor no cesto com buracos.

Nota: O peixe é cozinhado no nível 1. (consultar capítulo 9)



Fritar

Apenas deve fritar na panela sem tampa!

Para evitar queimaduras causadas por espuma ou salpicos de gordura, verifique se a panela que usa é suficientemente alta.

- Encher a panela com gordura no máximo até meio (marca „½“).
- Aquecer a gordura a fogo médio e não deixe aquecer demais.
- Atingiu a temperatura de fritar correcta quando logo após a introdução do cabo de uma colher de madeira se criar um anel à volta do cabo.
- Nunca coloque a tampa!

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é cozinhar em vapor de água a 100°C.

O vapor de água quente envolve os alimentos e condensa na superfície. Os alimentos não entram em contacto com a água durante a cozedura. É por este motivo que precisa do cesto com buracos para cozer com vapor. Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os alimentos e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixar levantar fervura
- Se não se formar pressão, o indicador de cozedura não sobe.
- Na saída de vapor no cabo da tampa e/ou no botão selector sabe se a água está a ferver e se atingiu a temperatura correcta.
- Diminua o abastecimento de energia
- Uma ligeira saída de vapor é normal durante a cozedura
- Tenha em atenção de que a panela não cozinha vazia!
- Os tempos de cozedura a vapor são aproximadamente os mesmos da cozedura normal (ainda que possam ser um pouco mais longos).

O nível de cozedura a vapor também pode ser utilizado sem cesto para a cozedura convencional sem pressão.

Nota:

Ao cozinhar no nível de cozedura a vapor, a panela pode ser aberta a qualquer momento para mexer ou temperar. Em casos de abastecimento elevado de energia poderá suceder que a panela fique bloqueada por motivos de segurança e não seja possível pressionar o botão de controlo para abrir a panela. Nestes casos retire a panela do fogão e após um curto momento a panela deixa-se abrir novamente.

Preparar comida congelada

A comida congelada pode ser facilmente preparada na panela de pressão.

- Carne: para refogar; deixe descongelar um pouco
- Alimentos sem molho: colocar no cesto com buracos na panela
- Refeições com molhos: colocar no cesto não perfurado na panela
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“) na panela de pressão
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Possibilidades de utilização

Fazer conservas

A panela de pressão também pode ser utilizada para fazer conservas. Dependendo do tamanho dos boiões utilize o modelo 4,5l ou maior:

- Encha os boiões cerca de um dedo abaixo da margem e feche.
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Coloque os boiões no cesto com buracos na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixar levantar fervura (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo de fervura:		
Compotas	Nível 1	1-2 min
Fruta / Pickles	Nível 1	8-10 min
Legumes / Carne	Nível 2	20-25 min

Não despressurize rapidamente a panela. Deixe-a arrefecer lentamente, pois os boiões podem estalar!

Extrair sumo

Para extrair sumo de uma pequena quantidade de fruta, são necessários os cestos perfurado e não perfurado.

- Preparar fruta
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Encher o cesto com buracos de frutos
- Coloque o cesto com buracos em cima do cesto não perfurado e coloque na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura 2 e deixar levantar fervura (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo para extrair sumo:		
Pêras	Nível 2	12 min
Fruta de caroço	Nível 2	18 min
Fruta de pevides	Nível 2	25 min

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Esterilização

Biberões ou outros utensílios de uso doméstico (não para a área da medicina) podem ser esterilizados na panela de pressão.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Coloque as garrafas no cesto com buracos com a abertura virada para baixo
- Fechar panela
- Seleccionar nível 2, deixe levantar fervura e esterilizar durante 20 min.

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!



Possibilidades de utilização / Tempo de cozedura

Menu cozinhar

Podem ser cozinhados várias refeições ao mesmo tempo ao utilizar os dois cestos.

Regular:

- Cozinhar peixe sobre legumes
- Cozinhar legumes sobre carne
- Colocar e cozinhar ao mesmo tempo refeições com tempos de cozedura semelhantes
- Em refeições com tempos de cozedura muito diferentes, coloque e cozinhe primeiro a refeição com o tempo de cozedura mais longo. Assim que o tempo de cozedura restante da refeição corresponder com a outra refeição, retire a panela do fogão, despressurize, abra, introduza as outras refeições e cozinhe até ao fim.
- Devido ao facto de ser expelido vapor entre as aberturas, deve ser colocado no mínimo 300ml de água no início.

Exemplo:

Rolinhos de carne (20 min) com batata cozida (8 min).

Primeiro coloque os rolinhos de carne na panela e cozinhe 12 minutos no nível 2. De seguida, retire a panela da fonte de calor; despressurize e abra a panela. Coloque as batatas cozidas no cesto com buracos com a ajuda do tripé em cima dos rolinhos de carne na panela. Feche a panela, deixe levantar fervura e cozinhe durante 8 minutos no nível 2.

9. Tempo de cozedura

Os tempos de cozedura indicados são valores de referência que dizem respeito a uma quantidade para 2-3 pessoas.

Basicamente:

- O tempo de cozedura no nível 2 corresponde a cerca de $\frac{1}{2}$ até $\frac{1}{3}$ do tempo de cozedura normal.
- O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
- Os tempos de cozedura podem variar nos mesmos alimentos dependendo da quantidade, forma, tamanho e constituição.
- Quanto maior for a quantidade, mais longo será o tempo de cozedura.
- Quanto mais pequeno o alimento for cortado, menor será o tempo de cozedura.

Exemplo:

batatas cozidas (inteiras) ca. de 12 minutos, batatas cozidas (partidas a meio/em quatro) ca. de 8 minutos.

Com a ajuda dos tempos de cozedura indicados pode determinar rapidamente os seus tempos pessoais.

Se não tem certeza quanto a um tempo de cozedura, seleccione primeiro um tempo curto. Pode terminar a cozedura a qualquer momento.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Tempo de cozedura

Carne de porco

Ragout / Gulasch de porco	15-20 min	nível 2
Porco assado	25-30 min	nível 2
Chispe	30-35 min	nível 2
Jarrete de porco fresco	30-40 min	nível 2

Vitela e Vaca

Vitela (cortada)	5-6 min	nível 2
Vitela assada	15-20 min	nível 2
Jarrete de vitela	15-20 min	nível 2

Gulasch de carne de vaca	15-20 min	nível 2
Fatias de perna de bovino (para sopa)	20-25 min	nível 2
Rolinho de carne / filetes assados	20-25 min	nível 2
Rosbife Estufado com Vinho	25-30 min	nível 2
Lombo assado		
Carne de vaca assada	30-40 min	nível 2
Carne de vaca cozida	40-60 min	nível 2

Aves de capoeira

Peito / perna de frango	10-15 min	nível 2
Peito / perna de peru	20-25 min	nível 2
Canja	25-35 min	nível 2
(dependendo do tamanho e idade)		

Caça e Borrego

Lombo de corça	ca. 15 min	nível 2
Corça assada	ca. 20 min	nível 2
Gulasch de Veado	15-20 min	nível 2
Veado assado	ca. 25 min	nível 2
Gulasch de javali	15-20 min	nível 2
Javali assado	ca. 25 min	nível 2
Lebre assada	15-20 min	nível 2
Ragout de borrego	10-15 min	nível 2
Borrego assado	15-20 min	nível 2

Peixe

Ragout de peixe	3-4 min	nível 1
Salmão	5-6 min	nível 1
Solha	6-7 min	nível 1
Pescada	6-7 min	nível 1
Robalo	7-8 min	nível 1

Sopas e Ensopados

Sopa de legumes	4-6 min	nível 2
Sopa de batatas	6-8 min	nível 2
Sopa gulasch	10-15 min	nível 2
Caldo de carne	35-40 min	nível 2

Legumes

Alcachofras (inteiras)	15-20 min	nível 1
Couve-flor/Brócolos (Raminhos)	2-3 min	nível 1
Couve-flor (inteiras)	8-10 min	nível 1
Feijão verde (fresco)	5-7 min	nível 1
Couve rábano (pedaços)	5-8 min	nível 1
Espiga de milho	5-6 min	nível 1
Legumes variados	5-6 min	nível 1
Cenouras	4-6 min	nível 1
Pimento	1-2 min	nível 1
Repolho roxo, repolho branco (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Espargos brancos (inteiros)	5-7 min	nível 1
Couve lombarda (Pedaços)	7-10 min	nível 1

Batata cozida (dividida em 4 partes)	8-10 min	nível 2
Batatas com pele (inteiras)	12-15 min	nível 2

Leguminosas e Cereais

Lentilhas (sem pré-amolecimento)	10-15 min	nível 2
Ervilhas (sem casca, sem pré-amolecimento)	12-15 min	nível 2
Grão	15-20 min	nível 2

Milho miúdo, Trigo mourisco (sem repouso)	6-7 min	nível 2
Arroz natural (sem repouso)	7-9 min	nível 2

Aveia, trigo, cevada, centeio	8-9 min	nível 2
Espelta, espelta seca (deixar repousar)		

Despressurizar a panela; deixar o conteúdo repousar com a tampa fechada durante cerca de 15 minutos.



10. Limpeza e Conservação

Limpeza

Limpe a panela de pressão depois de cada utilização.

- Solte a junta de vedação da tampa e lave à mão
- Retire o botão selector e limpe com um pano húmido
- Retire o cabo da tampa quando necessário (o mais tardar quando estiver visivelmente suja) e lave com água corrente.
- A panela, a tampa (sem junta de vedação, botão selector e cabo da tampa) e os cestos também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

A ter em atenção:

- Para limpar, utilize água quente e uma esponja ou uma escova macia. Evite objectos pontiagudos, abrasivos ou afiados. Pode utilizar a parte áspera da esponja na parte interior e no fundo, se estiverem muito sujos.
- Não deixe os restos de alimentos secar e não deixe alimentos na panela durante muito tempo, pois podem causar manchas e alterações na superfície de aço inoxidável.
- Para a manutenção da superfície de aço inoxidável utilize regularmente o produto de limpeza da Fissler. É adequado para retirar descolorações brancas, coloridas ou coberturas.
- Utilize apenas produtos habituais de uso doméstico na máquina de lavar e nas doses recomendadas pelo fabricante. Não utilize nenhum produto de limpeza industrial ou produtos em concentrações muito elevadas

Indicações de montagem do botão selector e do cabo da tampa

Botão selector (Imagem A-5)

Retirar: [consultar imagem R](#)

Solte a porca da válvula de regulação (Imagem A-21) ao rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio e retire o botão selector e a porca.

Montar: [consultar imagem S](#)

Ajuste o botão selector na posição indicada em cima na tampa, aparafuse a porca da válvula de regulação por baixo, no sentido dos ponteiros do relógio e fixe-a.

Cabo da tampa (Imagem A-1)

Retirar: [consultar imagem T](#)

Solte o cabo da tampa ao rodar o parafuso de fixação (Imagem A-19) na parte interior da tampa no sentido contrário ao sentido dos ponteiros do relógio.

Montar: [consultar imagem U](#)

Pegue no cabo da tampa e coloque a tampa na posição indicada. Rode o parafuso de fixação no sentido dos ponteiros do relógio.

Arrumação

A junta de vedação deve ser guardada num sítio escuro (protegida da luz solar e dos raios UV), seco e limpo. Depois da limpeza, para preservar a junta de vedação, coloque a tampa ao contrário na panela de forma a não esmagar a junta.

Manutenção

As peças da panela de pressão que estão sujeitas a desgaste devem ser substituídas regularmente. Poderá encontrar mais indicações no capítulo 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Perguntas e Respostas

11. Perguntas e respostas

Indicação importante:

Desligue a fonte de calor e deixe a panela arrefecer antes de tentar eliminar a causa da falha.

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
Na fervura, é expelido vapor por baixo do cabo da tampa (pela Euromatic) durante mais tempo do que o normal	Seleccionou o nível de cozedura a vapor ou outra posição abaixo do nível 1. A panela não está fechada correctamente. (Indicação no cabo da tampa está a vermelho) O abastecimento de energia é muito baixo. O tamanho da fonte de calor não coincide com o tamanho da panela de pressão. O cabo da tampa está fechada. A válvula Euromatic da Fissler ou a sua junta de vedação circular estão sujas ou danificadas	Ao cozinhar a vapor sem pressão é normal uma ligeira saída de vapor: Se desejar cozinhar com o sistema fechado sob pressão, seleccione o nível 1 ou 2. (consultar capítulo 6, 8) Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação no cabo da tampa está a verde) Ajustar potência máxima da fonte de calor. Ajuste a panela de pressão à fonte de calor: (consultar capítulo 5) Aperte o parafuso de fixação do cabo da tampa pela parte interior da tampa. Limpar ou substituir peças. (consultar capítulo 13)
Ao levantar fervura não é expelido vapor:	Foi introduzida pouca água na panela. O abastecimento de energia é muito baixo.	Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5) Ajustar potência máxima da fonte de calor..
É expelido vapor e/ ou gotas de água pelo bordo da tampa antes do indicador de cozedura começar a subir.	A junta de vedação não está correctamente colocada. A junta de vedação está suja ou danificada. A panela não está correctamente fechada. (Indicação no cabo da tampa está a vermelho)	Introduzir correctamente a junta de vedação. (consultar capítulo 5) Limpar ou substituir junta de vedação. Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação no cabo da tampa está a verde)



Perguntas e Respostas

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
O indicador de cozedura não sobe.	O vapor é expelido pelo cabo da tampa. O vapor é expelido pelo bordo da tampa. Foi introduzida pouca água na panela. O botão selector não está apertado correctamente. A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falhou tem defeito ou está montada de forma incorrecta.	Consultar acima. Consultar acima. Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5) Insira o botão selector correctamente e aperte a porca da válvula de regulação. (consultar capítulo 10) Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
O vapor é expelido pelo botão selector.	A temperatura é muito elevada para o nível de cozedura seleccionado. (Indicador de cozedura está a vermelho) Seleccionou o nível de cozedura a vapor ou outra posição abaixo do nível 1. O botão selector não está apertado correctamente. A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Volte a ligar o abastecimento de energia. Regule o abastecimento de energia para que durante o tempo de cozedura o indicador fique a verde. (consultar capítulo 6) Ao cozinhar a vapor sem pressão é normal uma ligeira saída de vapor. Se desejar cozinhar com o sistema fechado sob pressão, seleccione o nível 1 ou 2. (consultar capítulo 6, 8) Insira o botão selector correctamente e aperte a porca da válvula de regulação. (consultar capítulo 10) Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Perguntas e Respostas

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
É expelido vapor por baixo do cabo da tampa (pela válvula Euromatic), apesar do indicador de cozedura já ter subido..	O cabo da tampa está fechada. A junta plana para o parafuso de fixação do cabo da tampa ou a junta de vedação circular para a Euromatic falham, estão com defeito ou estão montadas de forma incorrecta. É expelida uma grande quantidade de vapor: a Euromatic pode ter respondido como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação está suja ou com defeito..	Aperte o parafuso de fixação do cabo da tampa pela parte interior da tampa. Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12) Retirar, limpar ou substituir o botão selector. (consultar capítulo 10, 12)
É expelido muito vapor pelo bordo da tampa, apesar de o indicador de cozedura já ter subido..	A junta de vedação tem defeito. A junta de vedação respondeu como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação e a Euromatic estão sujas ou com defeito..	Substituir junta de vedação. (consultar capítulo 5, 12) Permita a verificação da panela pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.
O vapor é expelido por baixo da capa superior redonda no cabo da tampa ou pelo botão de controlo.	Uma vedação tem defeito.	Substituir cabo de tampa ou permitir verificação pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.
É difícil fechar a panela ou o botão de controlo salta ao fechar.	O cabo da tampa e/ou a asa da panela estão montados de forma incorrecta. O cabo da tampa tem defeito. A junta de vedação não está colocada correctamente. A panela não está fechada correctamente. (Indicação no cabo da tampa está a vermelho)	Fixação das pegas e eventualmente apertar. Substituir o cabo da tampa. Introduzir junta de vedação correctamente. (consultar capítulo 5) Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação no cabo da tampa está a verde)
A panela não abre..	Ainda existe pressão na panela. A Euromatic encravou.	Despressurizar a panela. (consultar capítulo 7) Soltar botão de controlo. Pressionar o cabo da tampa ligeiramente para a esquerda.
O cabo da tampa está solta.	O parafuso de fixação não está apertado..	Aperte o parafuso de fixação do cabo da tampa pela parte interior da tampa.
As pegas da panela estão soltas.	Os parafusos das pegas não estão apertados.	Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

Em caso de dúvidas quanto ao assistente de cozedura electrónico vitacontrol tenha em atenção o manual de instruções fornecido em separado.



12. Manutenção e Peças sobresselentes

Tenha em atenção

Substitua regularmente as peças desgastadas, como a junta de vedação ou outras peças de borracha, por peças sobresselentes originais da Fissler depois de cerca de 400 utilizações ou o mais tardar 2 anos. As peças que apresentem danos visíveis (p.ex. Fissuras, descoloração, deformação ou rigidez) ou que não assentem correctamente, devem ser substituídas imediatamente. O funcionamento e a segurança da sua panela de pressão podem ser prejudicados devido à não observância do anteriormente dito.

Indicações para a substituição de peças

Junta de vedação (Imagem A-20)

Consultar capítulo 5

Membrana de enrolar (Imagem A-22)

[consultar Imagem V](#)

Solte o botão selector da tampa e retire a membrana de enrolar velha.

Coloque as novas membranas de enrolar no marcador de plástico do indicador de cozedura e pressione o bordo até ao início da rosca no êmbolo de metal.

Junta de vedação da válvula de regulação (Imagem A-23)

[consultar Imagem W](#)

Solte o botão selector da tampa e retire as juntas de vedação usadas. Ajuste o botão selector para o nível 2 pois nesta posição a montagem da junta de vedação é mais fácil.

Insira primeiro a junta de vedação nova no êmbolo de metal e pressione a outra parte sob o êmbolo da válvula até estar completamente para cima. Assegure-se de que a junta de vedação da válvula de regulação é aplicada à volta do botão selector.

Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem A-24)

[consultar Imagem X](#)

Solte o botão selector da tampa e retire a junta de vedação usada.

Coloque a junta de vedação nova e assegure-se de que a junta permanece limpa e plana nos dois lados da tampa.

Junta circular para válvula Euromatic (Imagem A-18)

[consultar Imagem I](#)

A desmontagem/montagem é realizada do lado interior da tampa. Certifique-se de que a junta de vedação é colocada na totalidade no entalhe previsto para esse efeito.

Euromatic (Imagem A-18)

Para a desmontagem/montagem da Euromatic deve primeiro retirar o cabo da tampa. Isto é feito de forma bastante simples, soltando os parafusos do lado interior da tampa. Pode retirar a Euromatic da tampa, logo que tirar a junta de vedação circular. Para montar a nova Euromatic sem a junta de vedação faça-o através da tampa de forma a que a parte da esfera branca fique para o lado interior da tampa. De seguida monte a junta circular como é descrito em cima.

D

GB

F

NIL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Peças sobresselentes

Peças sobresselentes	Diâmetro	Número do artigo
Junta de vedação (Imagem Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Asa da panela para frigideira rápida (Imagem Y-2)	22 cm	630-300-02-850
	26 cm	630-700-04-850
Asa da panela para panela de pressão (Imagem Y-2)	22 cm	630-300-04-850
	26 cm	630-700-08-850
Pega de apoio para frigideira rápida (Imagem Y-3)	22 cm	630-300-02-840
	26 cm	630-700-04-840
Pega de apoio para panela de pressão (Imagem Y-3)	22 cm	630-300-04-840
	26 cm	630-700-08-840
Cabo da tampa (Imagem Y-4)	todos	630-000-00-770
Botão selector (Imagem Y-5)	todos	620-000-00-700
Porca da válvula de regulação para botão selector (Imagem Y-6)	todos	610-000-00-734
Membrana de enrolar (Imagem Y-7)	todos	610-000-00-711
Junta de vedação da válvula de regulação (Imagem Y-8)	todos	610-000-00-706
Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-9)	todos	610-000-00-733
Conjunto de membranas de enrolar; junta de vedação da válvula de regulação; junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-7, 8, 9)	todos	610-000-01-706
Euromatic completa (Imagem Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta circular Euromatic (Imagem Y-11)	todos	011-631-00-760
Parafuso de fixação para cabo de tampa, com junta plana (Imagem Y-12)	todos	600-000-00-712

Acessórios

Acessórios	Diâmetro	Número do artigo
Cesto com buracos (incluindo Tripé) (Imagem Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cesto não perfurado (incluindo Tripé) (Imagem Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tampa adicional em vidro (Imagem Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tampa adicional em metal (Imagem Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cesto para fritar (Imagem Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Assistente de cozedura electrónico vitacontrol (Imagem Z-6)	todos	620-000-00-470

Pode adquirir todas as peças sobresselentes numa loja especializada da Fissler. O nosso serviço de apoio ao cliente também terá muito gosto em o ajudar (Consultar endereço no capítulo 13).

Pode encontrar uma lista de revendedores, tal como mais informações em www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Garantia e Serviço

13. Garantia e Serviço

Cada produto Fissler é cuidadosamente fabricado com materiais de alta qualidade. A qualidade do nosso produto é várias vezes controlada até à sua conclusão e por fim é submetida a um rigoroso teste final.

Garantia de 3 anos dada pelo fabricante

Por isso, concedemos uma garantia de 3 anos a partir da data de compra em todas as nossas panelas de pressão. Em caso de reclamação, entregue o talão juntamente com a panela completa ao seu revendedor ou envie o produto bem embalado para o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler (Consultar endereço em baixo).

Todas as peças sujeitas a desgaste estão excluídas da garantia, como p.ex.:

- Junta de vedação
- Junta de vedação da válvula de regulação
- Junta de vedação do suporte da válvula
- Membrana de enrolar
- Junta circular para Euromatic
- Junta de vedação plana para os parafusos de fixação do cabo da tampa

Não é concedida qualquer garantia por danos que derivem das seguintes razões:

- Utilização inadequada e indevida
- Manuseamento defeituoso ou negligente
- Reparações indevidamente executadas
- Instalação de peças sobresselentes que não correspondam à versão original
- Influências químicas ou físicas na superfície do produto
- Não cumprimento deste manual de utilização

10 anos de garantia de fornecimento de peças sobresselentes

Pode adquirir todas as peças funcionais da sua panela de pressão durante pelo menos 10 anos após a saída do produto.

Endereço do Serviço de Apoio ao Cliente

Fissler GmbH
Departamento do Serviço de Apoio ao Cliente
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Para mais informações, visite www.fissler.com